

# TROPHÉE

## VegOresto

## Sommaire

- P. 2 • Le sujet
- P. 3 • Le règlement
- P. 5 • La fiche d'inscription
- P. 6 • L'autorisation de droit à l'image
- P. 7 • La fiche technique
- P. 8 • La grille de notation

## LA DURÉE DE L'ÉPREUVE

Vous disposez d'une durée maximale de 4 heures pour concevoir et présenter vos plats.

Prise en compte pour la notation de :

- **la phase théorique**  
(fiches techniques de fabrication)
- **la phase pratique**

Vous devez concevoir la fiche technique du plat et du dessert et estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des deux plats, et les ordonnancer pour votre commis et vous-même. **Les fiches techniques seront à remettre à votre professeur 15 jours au plus tard avant la date du concours.**



**Olivier Heraud**  
ecoleshotelieres@L214.com  
06 37 49 90 41

2

## LE SUJET

### SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes employé(e) comme ouvrier(e) au sein du restaurant **Green Planet**.

Cet établissement est engagé dans une démarche écoresponsable. Dans ce cadre, le responsable vous demande de réaliser une formule plat/dessert **100 % végétale**, pour 4 personnes. Le prix du panier nécessaire à la réalisation de ces deux recettes ne devra pas dépasser 40 € HT pour 4 personnes.

## LA COMMANDE

Vous devez réaliser avec l'aide de votre commis :

- **4 assiettes identiques, gourmandes et colorées en associant 2 protéines végétales, à choisir ci-dessous (une dans chaque gamme) :**
  - Tofu, tempeh, protéines de soja texturées, seitan.
  - Lentilles (vertes, corail, blondes, beluga), haricots (blancs, rouges, noirs, flageolets), pois chiches, fèves, pois cassés.
- **4 desserts identiques et originaux, en veillant à apporter une partie croustillante**

Le candidat s'engage à respecter en outre les consignes de sécurité, d'hygiène ainsi que le règlement du concours en annexe.

*Découvrez des fournisseurs vegan-friendly pour la restauration sur [vegoresto.fr/fournisseurs-restauration-vegan/](http://vegoresto.fr/fournisseurs-restauration-vegan/).*

# TROPHÉE VegOresto

## RÈGLEMENT DU TROPHÉE VEGORESTO, CONCOURS DE CUISINE VÉGÉTALE

Année scolaire 2023-2024

### ARTICLE 1

L'association L214, via son initiative VegOresto, donne la possibilité aux écoles hôtelières d'organiser un trophée VegOresto, concours de cuisine végétale.

### ARTICLE 2

Sont admis à participer à ce concours tous les jeunes en formation cuisine dans une école hôtelière, quels que soient l'âge de l'élève et son niveau. Les participants au concours pourront faire partie d'une même classe ou bien faire partie de différentes classes au sein du même établissement. **Un minimum de 4 participants au concours est requis.** Le concours peut être organisé n'importe quand dans l'année par le professeur en charge du groupe, avec l'approbation des représentants de VegOresto.

### ARTICLE 3

*La participation au concours est gratuite.*

### ARTICLE 4

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...). Tous les candidats déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui lui incombent du fait de ses activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés par son fait. VegOresto décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un candidat dans le cadre du concours et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

### ARTICLE 5

La participation des candidats et l'organisation du concours à l'intérieur de l'établissement sont à l'initiative du professeur avec accord préalable de sa

direction. La demande de participation par les professeurs pour inscrire leur classe au concours peut se faire via le formulaire dédié sur la page [vegoresto-pro.fr](http://vegoresto-pro.fr) ou par mail à l'adresse suivante : [ecoleshotelieres@L214.com](mailto:ecoleshotelieres@L214.com).

### ARTICLE 6

L'épreuve du concours se déroule sur une durée de 4 h (dont 10 min seront attribuées à la présentation orale des plats réalisés). Chaque candidat sera assisté d'un commis moins expérimenté que lui. Le commis réalise des tâches simples et basiques. Il sera demandé aux candidats de réaliser une formule plat/dessert en fonction du sujet fourni par VegOresto. Les pesées des ingrédients peuvent être réalisées **séparément** avant le début de l'épreuve. Tous les plats présentés devront être 100 % végétal, c'est-à-dire ne comporter **aucun produit d'origine animale** (viande, poisson y compris sous forme de fonds ou de bouillons, œufs, produits laitiers, gélatine, miel, etc.), **sous peine de disqualification**. L'achat des matières premières est à la charge de l'école qui organise le concours.

### ARTICLE 7

La participation au concours implique la transmission par le candidat à son professeur président du jury de toutes les fiches techniques de l'épreuve, au moins 15 jours avant la date du concours, après quoi il ne sera plus admis de changer de recette. La non-restitution des fiches techniques au professeur pourra annuler la participation du candidat concerné. Ces recettes sont libres de droits et peuvent faire l'objet d'une médiatisation. À l'issue du concours, le président du jury s'engage à transmettre par mail à [ecoleshotelieres@L214.com](mailto:ecoleshotelieres@L214.com) :

- des photos de l'épreuve et de la remise des prix,
- toutes les fiches techniques,
- la synthèse de notation des jurys pour chacun des participants au concours.

## ARTICLE 8

Le jury sera composé au minimum de 3 personnes en plus du président du jury :

- **un président de jury** (le professeur en charge du groupe et à l'initiative du concours),
- un professeur de cuisine qui ne soit pas le professeur en charge du groupe,
- un professeur de salle ou de commercialisation du lycée, à défaut autre matière possible.

En complément, le jury pourra être élargi avec :

- un représentant de VegOresto (bénévole local, quand cela est possible),
- un cuisinier en exercice (à proposer par le professeur en charge du groupe).

Les créations seront notées selon la grille d'évaluation fournie par VegOresto. À l'issue de l'épreuve, une seule grille de notation sera établie par candidat, les membres du jury harmonisant les notes entre eux avant de compléter la feuille de synthèse.

Le jury attribuera les 2 premières places, tous les autres candidats seront considérés comme troisième ex aequo.

Il ne peut pas y avoir d'égalité pour la première place, le jury doit départager les candidats ; à défaut la voix du président du jury est prépondérante pour désigner le vainqueur.

Les décisions du jury seront sans appel.

## ARTICLE 9

La participation au concours implique de facto l'autorisation du droit à l'image de toutes les photos et vidéos prises pendant toute la durée de la compétition, qu'il s'agisse des épreuves ou de la remise des prix. Le président du jury est responsable de la vérification des autorisations précitées, que ce soit pour les mineurs ou les majeurs (candidats, commis et jurys). Les participants peuvent être amenés à répondre aux sollicitations médiatiques relatives au concours. Les photos et vidéos du concours pourront être diffusées sur les médias précisés dans l'autorisation. L'ensemble des photos sera libre de droits et pourra être utilisé par L214 pour promouvoir le concours en mentionnant le nom de l'école concernée.

## ARTICLE 10

Conformément à la loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, tout(e) participant(e) dispose d'un droit d'accès et de rectification des données nominatives le concernant, et peut s'opposer au traitement informatique de ces informations en écrivant à l'adresse [ecoleshotelieres@L214.com](mailto:ecoleshotelieres@L214.com).

## ARTICLE 11

L'école s'engage à contacter la presse locale (voire nationale) pour couvrir le trophée.

## ARTICLE 12

Les différents lots qui composent les prix sont :

**1<sup>er</sup> prix** : le trophée VegOresto + 3 livres de recettes de cuisine d'une valeur de 64,85 € + un tablier professionnel

**2<sup>e</sup> prix** : la médaille VegOresto + 1 livre de recettes de cuisine d'une valeur de 24,95 € + un tablier professionnel

**À tous les participants** : 1 livre de recettes de cuisine d'une valeur de 24,95 € + une maryse + un certificat de participation

Le trophée VegOresto sera remis au vainqueur par le président du jury. Il en sera de même pour l'ensemble des lots attribués par VegOresto aux participants. En cas de présence d'un représentant de VegOresto le jour de la remise des prix, ce dernier sera chargé de cette fonction. En cas d'indisponibilité d'un ou plusieurs lots, VegOresto remplacera le ou les dits lots par d'autres d'une valeur identique, sans qu'aucune réclamation ne puisse être formulée à cet égard. Toutefois, si les prix annoncés ne pouvaient être livrés pour des raisons indépendantes de VegOresto, aucune contrepartie financière et/ou aucun équivalent financier ne pourra être réclamé.

Un livre de recettes de cuisine sera offert à chacun des commis.

## ARTICLE 13

**La participation à ce concours entraîne l'adhésion entière et totale à ce règlement.**